BON À SAVOIR

COMMANDER
En magasin, par téléphone au 02 40 98 07 67 ou par e-mail à regis@boucherie-lebosse.fr. Pour les grosses commandes, un devis écrit et un acompte peuvent être demandés.

RETRAIT ET LIVRAISON
Retrait au magasin. Livraison possible, avec un forfait selon le nombre de kilomètres.

ALLERGIES ET RÉGIMES
Signalez-nous vos allergies et vos régimes alimentaires au moment de la commande.

MODIFICATION ET ANNULATION
Par écrit. Une annulation à moins d'une semaine de la date peut être facturée en totalité ou en partie.

PAIEMENT
Espèces, carte bancaire, chèque, titres-restaurant (papier et carte). Virement pour les professionnels et les associations.

NOS PRIX
Prix TTC. TVA 10 % sur les plateaux repas ; TVA 5,5 % sur les buffets froids et les repas de famille.

NOUS TROUVER



Centre commercial du Bois Jauni
37 rue Pierre de Coubertin
44150 Ancenis-Saint-Géréon

HORAIRES

Lundi	Fermé
Mardi	8h – 13h et 15h30 – 19h
Mercredi	8h – 13h
Jeudi	8h – 13h et 15h30 – 19h
Vendredi	8h – 13h et 15h – 19h
Samedi	8h – 17h30
Dimanche	9h – 12h30

02 40 98 07 67
regis@boucherie-lebosse.fr
boucherie-lebosse.fr

Facebook : Boucherie Charcuterie Lebossé
Instagram : @boucherie_lebosse

Charcuterie fabriquée sur place, sauf saucissons secs.

RÉGIS LEBOSSÉ
BOUCHER • CHARCUTIER • TRAITEUR

CARTE TRAITEUR

Plats à emporter, plateaux repas, buffets, repas de famille et cocktails



Pour vos cocktails, buffets, repas de famille…

Version 09-2026

LES ENTRÉES FROIDES

- Coquille de saumon — 6,50 €
- Terrine de saumon sauce ciboulette — 6,50 €
- Coquille de crabe — 6,50 €
- Pâté en croûte de canard — 4,95 €
- Saumon fumé au bois de hêtre (100 g) — 6,95 €
- Foie gras « maison » (50 g) — 8,50 €
- Terrine de saumon sur son lit de macédoine — 6,90 €
- Assiette landaise
  salade, gésier, canard fumé, tomate, maïs — 7,95 €
- Assiette terre et mer
  salade, foie gras, saumon fumé, crevette — 9,50 €

LES ENTRÉES CHAUDES

- Bouchée à la reine — 5,60 €
- Coquille Saint-Jacques — 6,50 €
- Aumônières de Saint-Jacques — 7,90 €
- Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes — 8,90 €
- Marmiton de lotte et écrevisses sauce crustacés — 8,90 €

LES POISSONS

- Dos de colin sauce provençale — 7,90 €
- Filet de merlu sauce crevette — 8,90 €
- Blanquette de lotte à l'armoricaine — 11,90 €
- Filet de sandre beurre blanc — 12,50 €
- Filet de bar et queues d'écrevisses sauce Saint-Jacques — 12,50 €

LES VIANDES

- Colombo de porc au curry — 9,50 €
- Joue de porc au cidre ou au lait de coco — 9,50 €
- Filet mignon de porc à l'ananas ou à la dijonnaise — 9,90 €
- Paupiette de veau forestière — 10,50 €
- Rôti de porc confit au romarin — 8,90 €
- Sauté d'agneau et son jus corsé au thym — 10,50 €
- Langue de bœuf sauce madère ou piquante — 9,95 €
- Melon de dinde aux pruneaux et son lard fumé — 9,50 €
- Cuisse de canard confite
  sauce à l'orange — 9,90 €
- Suprême de pintade à la provençale — 10,50 €
- Filet de canard au poivre vert ou à l'orange
  ou magret, supplément 0,50 € — 10,90 €
- Caille farcie
  sauce cassis ou poire — 11,90 €

LES GARNITURES

- Tomate provençale — 2,00 €
- Fagot de haricots verts — 1,50 €
- Gratin dauphinois (120 g) — 3,50 €
- Pommes de terre grenailles — 2,50 €
- Tatin de tomates confites — 2,50 €
- Mogettes à la paysanne — 2,80 €
- Écrasé de patates douces ou topinambours — 2,80 €
- Timbale de riz et ses petits légumes — 1,80 €
- Poêlée forestière (150 g) — 2,00 €
- Ratatouille — 2,50 €

LES SPÉCIALITÉS

- Blanquette de veau et pommes de terre — 11,00 €
- Poulet basquaise sur son lit de riz — 9,90 €
- Tartiflette (400 g) — 8,90 €
- Pot-au-feu ou bœuf carotte — 10,95 €
- Coq au vin et ses pommes vapeur — 9,50 €
- Cassoulet
  poitrine de porc, saucisse, saucisson — 10,90 €
- Rougaille saucisse — 9,90 €
- Choucroute
  jarret, saucisse fumée, francfort et pommes vapeur — 11,90 €
- Jambalaya
  poulet et crevettes — 10,90 €
- Paëlla
  poulet, gambas, moules, chorizo — 11,95 €
- Couscous
  agneau, merguez, poulet, légumes, semoule — 11,95 €
- Tajine aux 3 viandes
  poulet, agneau, bœuf, légumes et semoule — 12,50 €
- Choucroute de la mer au beurre blanc
  saumon, colin, gambas et pommes vapeur — 13,50 €
- Porcelet farci et mogettes
  minimum 20 personnes — 10,50 €
- Jambon à l'os et pommes de terre rôties — 9,90 €
- Formule raclette
  jambon sec, coppa, jambon blanc, rosette, andouille, saucisson à l'ail et fromage à raclette (200 g par personne) — 9,90 €

Conseil pour réchauffer vos plats individuels
Préchauffez votre four à 150°, enfournez et réglez à 120° pendant 45 min.

HORS-D'ŒUVRE

selon la saison

5,10 € les 250 g par personne

AVEC MAYONNAISE

Salade piémontaise

Céleri rémoulade

Duo carottes / céleri

Salade hollandaise pomme de terre, pomme, saumon cuit, crème, ciboulette

Tagliatelles au saumon

Salade brésilienne cœur de palmier, crevettes, bâtonnet de crabe, ketchup

Concombre à la crème

Champignons à la grecque

AVEC VINAIGRETTE

Salade grecque tomate, courgette, olive noire, pomme de terre, feta, basilic, huile d'olive

Salade italienne penne, tomate, poulet, tomate confite, poivron, parmesan, pignon, basilic, vinaigre balsamique, paprika

Salade du pêcheur riz, thon, tomate, maïs, olive

Taboulé nature ou poulet

Salade paysanne pomme de terre, tomate, œuf, lardons, maïs

Salade du chef chou, jambon cuit, gruyère

Salade comtoise pomme de terre, lardons, comté, persil, tomate

Salade fraîcheur maïs, concombre, melon, crevette, tomate

Salade romaine pâtes, jambon sec, feta, tomate, basilic, vinaigre balsamique

Salade tomate / feta tomate cerise, concombre, herbes de Provence, feta, huile d'olive

Salade landaise pomme de terre, gésier, maïs, œuf, tomate

Salade niçoise haricot vert, fenouil, tomate, olive, anchois

Salade Opéra céleri branche, pomme, jambon, emmental, câpres

À LA CARTE

Jambon à l'os (150 g)	**7,50 €**
Jambon blanc, saucisson sec et à l'ail, andouille, pâté ou rillette avec cornichons et beurre, sur plateau	**5,90 €**
Filet de poulet à la provençale ou au curry	**2,95 €**
1 tranche de rôti de porc cuit + 2 tranches de rôti de bœuf cuit	**3,10 €**
Pilon de poulet mariné	**1,95 €**
1 tranche de rôti de porc cuit + 2 de rôti de bœuf + 1 pilon mariné	**5,00 €**
Plateau de fromage camembert, brebis ou saint-nectaire / gruyère, beurre	**2,90 €**
Salade verte et vinaigrette	**1,10 €**
Boule de pain (4 personnes)	**2,30 €**
Petits pains (la pièce)	**0,80 €**
Mayonnaise	**0,35 €**
Beurre	**0,35 €**
Moutarde	**0,25 €**
Cornichons	**0,25 €**
Tartelettes aux pommes ou multifruits	**2,60 €**
Autre gâteau (fraisier, chocolat…), à partir de	**4,00 €**

Sandwichs : de 2,50 € à 3,50 € selon la garniture

LES BUFFETS FROIDS

TVA 5,5 %

Condiments et beurre compris.

11,50 €
Salades variées
Jambon blanc
Saucisson à l'ail
Saucisson sec
Pâté de campagne
Rillette
Camembert

14,50 €
Salades variées
Saucisson à l'ail
Saucisson sec
Terrine du chef
Rillette
1 tranche de rôti de porc cuit
2 tranches de rôti de bœuf
Camembert

15,50 €
Coquille de saumon ou salades variées
Petits rillauds
Terrine au choix
Rillette
2 tranches de rôti de bœuf
Filet de poulet à la provençale
Camembert

16,50 €
Salades variées
Terrine de saumon
Petits rillauds
1 tranche de rôti de porc cuit
2 tranches de rôti de bœuf
Camembert

LES PLATEAUX REPAS

TVA 10 %

PLATEAUX FROIDS

13,90 €
Salade piémontaise et carottes râpées
1 tranche de rôti de porc cuit et 1 de jambon de Vendée
Camembert
Tartelette aux pommes
Petit pain

14,90 €
Mousse de canard ou salade variée
1 tranche de rôti de porc cuit et 2 de rôti de bœuf cuit
Assortiment de légumes
Fromage
Mousse au chocolat
Petit pain

16,95 €
Salade hollandaise
Filet de poulet à la provençale **ou** jambon à l'os
Courgettes marinées
Fromage
Crumble aux pommes
Petit pain

18,95 €
Foie gras de canard maison
Magret de canard, chiffonnade de jambon sec
Tomates et haricots verts
Fromage
Tarte au chocolat
Petit pain

PLATEAUX CHAUDS

17,90 €
Terrine de poisson, sauce ciboulette
Plat du jour **ou** filet de merlu et son riz
Fromage
Tarte aux fruits de saison
Petit pain

19,90 €
Salade variée
Cuisse de canard confite et gratin dauphinois **ou** pavé de saumon sauce citronnée et juliennes de légumes
Fromage
3 réductions sucrées
Petit pain

LES REPAS DE FAMILLE

TVA 5,5 %

Prix par personne.

14,90 €
Salades variées
Tartiflette et salade
Camembert, beurre

16,50 €
Salades variées
Couscous **ou** paëlla **ou** tajine
Camembert, beurre

21,50 €
Assiette landaise
Dos de colin à la provençale et timbale de riz
Rôti de porc méditerranéen
Gratin dauphinois

25,90 €
Terrine de saumon
Filet de merlu sauce crevette et sa fondue de poireaux
Joue de porc au cidre
Gratin dauphinois
Poire et son bâton de cannelle

29,95 €
Assiette de la mer
Filet de cabillaud beurre nantais et son écrasé de pomme de terre
Cuisse de canard confite sauce forestière
Poêlée champêtre
Tomate provençale

FORMULE ENFANT

7,95 €
Jambon macédoine ou mousse de canard
Émincé de volaille
5 pommes duchesse ou chips

LES COCKTAILS

Minimum pour 6 personnes

Pain surprise charcuterie ou poisson
- Grand, 70 pièces ..... **35,00 €**
- Petit, 40 pièces ..... **25,00 €**

Hérissons d'ananas « mini brochettes variées »
25 pièces ..... **30,00 €**

Petits rillauds ..... **1,00 € / personne**

Cuillères japonaises variées
- Tartare de saumon ..... **1,30 € / pièce**
- Carpaccio de Saint-Jacques ..... **1,30 € / pièce**

Verrines variées
- Michouia ..... **2,00 € / pièce**
- Duo saumon / pommes ..... **2,00 € / pièce**

Gougères au fromage ..... **0,70 € / pièce**

Mini wraps ..... **0,95 € / pièce**

Navettes fourrées
- Rillettes de thon ..... **0,90 € / pièce**
- Fromage ail et fines herbes ..... **0,90 € / pièce**

Canapés variés ..... **0,90 € / pièce**

Cake « maison »
- Saumon / pistaches ..... **1,00 € / pièce**
- Jambon / pruneaux ..... **1,00 € / pièce**

Mini-brochettes
- Crevette / ananas ..... **1,25 € / pièce**
- Jambon sec / tomate ..... **1,25 € / pièce**
- Saumon fumé / pomme ..... **1,25 € / pièce**
- Poulet curry / abricot ..... **1,25 € / pièce**

Petits fours chauds
- Quiche provençale ..... **1,00 € / pièce**
- Quiche jambon ..... **1,00 € / pièce**
- Feuilleté à la viande ..... **1,00 € / pièce**
- Quiche saumon ..... **1,00 € / pièce**
- Croque-monsieur ..... **1,00 € / pièce**

Réductions sucrées ..... **1,15 € / pièce**